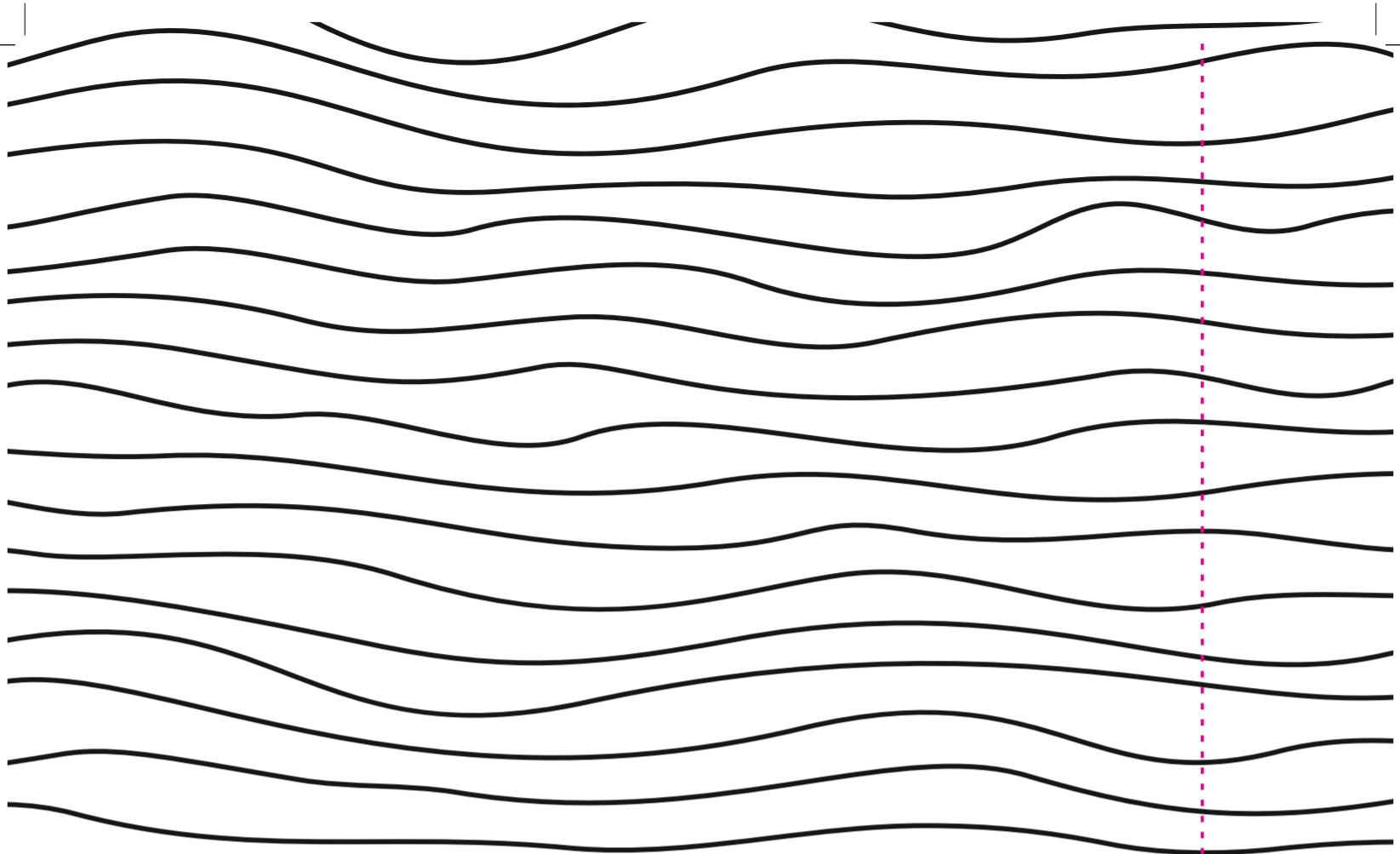
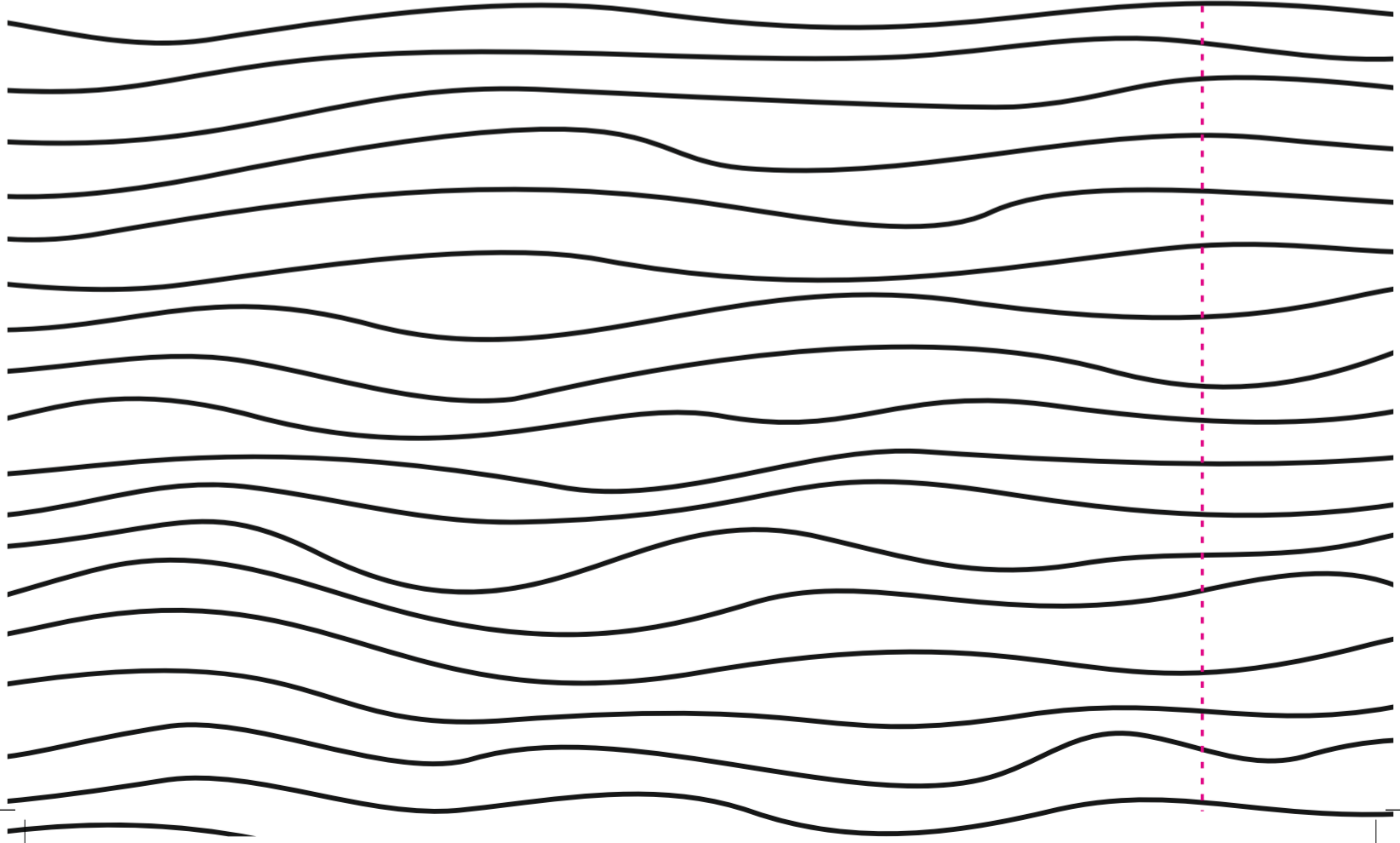




D I N N E R



FOOD & MOOD



APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

PITAROUDIA | ΠΙΤΑΡΟΥΔΙΑ 15.0

Smoked eel, Rhodian zucchini fritters, cold tomato sauce, Rhodian ladopita, greens puree, cumin

Καπνιστό χέλι, ροδίτικοι κολοκυθοκεφτέδες, κρύα σάλτσα ντομάτας, ροδίτικη λαδόπιτα, πουρές από χόρτα, κύμινο

KING CRAB | ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ 16.0

King crab, fish roe cream, crispy shiso, nori dust, mustard caviar, ikura, samphire

Βασιλικό καβούρι, λευκός ταραμάς, τραγανό shiso, καμμένη σκόνη Νόρι, χαβιάρι μουστάρδας, αυγά σολομού, κρίταμος

CRAYFISH TARTARE XO | ΤΑΡΤΑΡ ΚΑΡΑΒΙΔΑΣ XO 22.0

Crayfish tartar, aged ponzu veil, fried pork fat, XO sauce

Ταρτάρ караβίδας, πέπλο παλαιωμένης Ponzu, τηγανιτό λίπος χοιρινού, σάλτσα XO

BEEF TARTARE | ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΑΡΙ 20.5

Beef tartare, topinambur and black garlic puree, pickled mustard seeds, anchovy emulsion, pickled seaweed, egg veil. Combined with bone marrow

Τάρταρ μοσχάρι, κρέμα αγκινάρας Ιερουσαλήμ και μαύρο σκόρδο, πίκλα σινάπι, γαλάκτωμα αντζούγιας, πίκλα από φύκια, πέπλο αυγού.

Συνοδεύεται από ψητό μοσχαρίσιο μεδούλι

PASTOURMA TUNA TATAKI | ΤΟΝΟΣ ΤΑΤΑΚΙ ΠΑΣΤΟΥΡΜΑ 19.0

Tuna with pastourma herbs, white and green asparagus, vitello tonato foam, caper chutney

Τόνος με μπαχαρικά παστοურμά, λευκά και πράσινα σπαράγγια, αφρός βιτέλο τονάτο, τσάννεί κάππαρης

VEGETABLE COOKED ON THE CHARCOAL 13.5

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΕΠΑΦΗ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

Roots, glazed BBQ, sheep tzatziki with coriander, almond

Ρίζες, γλάσο μπάρμπεκκιου, πρόβειο τζατζίκι με κόλιανδρο, αμύγδαλο

SEAFOOD ARANCINI | ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 17.5

Seafood arancini, sushi rice, dashi egg-lemon sauce, coriander, starmoss

Arancini θαλασσινών, sushi rice, dashi αυγολέμονο, αυγά σολομού, κόλιανδρος, φύκι starmoss

THE CAULIFLOWER | ΤΟ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ 16.0

Fried cauliflower, pecorino Romano, glazed soy sauce, black pepper, fresh truffle, chimichurri, hazelnuts

Τηγανιτό κουνουπίδι, πεκορίνο Ρομάνο, γλάσο σόγιας, μαύρο πιπέρι, φρέσκια τρούφα, τσιμιτσούρι, φουντούκια

HAMACHI CEVICHE | ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ ΣΕΒΙΤΣΕ 19.0

Marinated hamachi, burned feta cheese, greek salad consommé with lime, tomato vinegar, parsley oil, chili extract

Μαγιάτικο μαρινέ, καμμένη φέτα, νερό χωριάτικης με λάιμ, ξύδι ντομάτας, λάδι μαϊντανού, απόσταγμα τσίλι

TACO STIFADO | ΤΑΚΟΣ ΣΤΙΦΑΔΟ 15.0

Beef stifado, sour cream, coriander, pickled shallot, ladopita

Μοσχάρι στιφάδο, ξινή κρέμα, κόλιανδρος, πίκλα κοκκάρι, λαδόπιτα

HOKKAIDO SCALLOP FRICASSÉE | ΧΤΕΝΙ ΦΡΙΚΑΣΕ 17.0

Cured Hokkaido scallop, sea lettuce, fricassée sauce, dill, fennel, Nori oil

Παστό Χοκάντο χτένι, μαρούλι της θάλασσας, σάλτσα φρικασέ, φούντες άνηθο, μάραθος, λάδι Nori

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

PICKLED OCTOPUS WITH CHICKPEAS TEXTURES 18.0

ΠΙΚΛΑ ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΜΟΡΦΕΣ ΡΕΒΥΘΙΩΝ

Pickled octopus, charred lemon dressing, fermented cherry tomatoes, pickled fennel, red pepper chutney with chocolate, chickpea espuma, tomato powder

Πίκλα χταπόδι, ντρέσινγκ καμμένα λεμόνια, ντοματίνια ζύμωσης, πίκλα φινόκιο, τσάτνεϊ κόκκινης πιπεριάς με σοκολάτα, εσπούμα ρεβυθιού, πούδρα ντομάτας

GREEK | ΕΛΛΗΝΙΚΗ 15.0

Variety of tomatoes carpaccio, Mykonian Kopanisti espuma, pickled cucumber, pickled onion, pepper drops, infused olive oil, crumble sourdough bread with caper

Ντομάτα Ίνκας καρπάτσιο, εσπούμα κοπανιστή Μυκόνου, πίκλα αγγούρι, πίκλα κρεμμύδι, δάκρυα πιπεριάς, αρωματικό ελαιόλαδο, κράμπλ χωριάτικο ψωμί με κάππαρη

BEETROOTS | ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ 17.0

Colourful beetroots, beetroot leaves, olive oil-lemon dressing, macadamia nuts, herbed yogurt, candied ginger, raspberry vinegar

Πολύχρωμα παντζάρια, παντζαρόφυλλα, λαδολέμονο, μακαντέμια, γιαούρτι μυρωδικών, ζαχαρωτό τζίντζερ, ξύδι σμέουρο

PASTA-RISOTTO | ΠΑΣΤΑ-ΡΙΖΟΤΟ

CRAYFISH | ΚΑΡΑΒΙΔΑ 28.0

Linguine, crayfish, greek herbs, butter sauce, black garlic
Λιγκουίνι, караβίδα, ελληνικά μυρωδικά, σάλτσα βουτύρου, μαύρο σκόρδο

LOBSTER | ΑΣΤΑΚΟΣ 80.0

Linguine, lobster, bisque, lobster oil, lime
Λιγκουίνι, αστακός, μπισκ, λάδι αστακού, λάιμ

BEEF OXTAIL | ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΟΥΡΑ 27.0

Paccheri, slow-cooked oxtail, Kilados shrimps, aged graviera cream, truffle, tomato sauce, citrus fruits
Πάκερι, μοσχαρίσια σιγομαγειρεμένη ουρά, γαρίδες Κοιλιάδας, κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας, τρούφα, σάλτσα ντομάτα, εσπεριδοειδή

CARBONARA | ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ 21.0

Spaghetti, Mykonian louza, smoked pork cream, bacon crumble, crispy Enoki, raw pepper
Σπαγγέτι, λούζα Μυκόνου, καπνιστή κρέμα χοιρινού, κραμπλ μπέικον, τραγανό Enoki, νωπό πιπέρι

ORZO | ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ 32.0

Orzo, shrimps prosciutto, smoked eel, Australian sashimi striploin, lime
Κριθαράκι, γαρίδες προσούτο, καπνιστό χέλι, sashimi striploin Αυστραλίας, λάιμ

SQUID | ΚΑΛΑΜΑΡΙ 25.0

Yakitori squid, risotto leek, gremolata, lime foam
Yakitori καλαμάρι, ριζότο πρασοσέλινο, γκρεμολάτα, αφρός λάιμ

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MONKFISH | ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ 26.0

Monkfish, topinambur and black garlic puree, beetroot lasagne, cucumber beurre blanc, dill oil and fresh codium seaweed

Πεσκανδρίτσα, πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ και μαύρο σκόρδο, λαζάνι από παντζάρι, μπερ μπλανκ αγγούρι, λάδι άνηθου και φρέσκο φύκι κόδιο

BLACK COD WITH MISO 36.0

ΜΑΥΡΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ MISO

Black cod, grilled artichoke, lemon greens cream, crispy buckwheat, miso sauce

Μαύρος μπακαλιάρος, ψητή αγκινάρα, σάλτσα από λεμονάτα χόρτα, τραγανό φαγόπυρο, σάλτσα miso

SEABREAM | ΦΑΓΚΡΙ 28.0

Seabream, bread crust with Lefkados salami, leek tartare, cherry tomatoes, cauliflower puree, fennel consomme

Φαγκρί, κρούστα ψωμιού με σαλάμι Λευκάδος, ταρτάρ πράσο, ντοματίνια, πουρέ κουνουπίδι, κονσομέ φινόκιο

IBERICO PORK | ΧΟΙΡΙΝΟ IBERICO 27.0

Iberico pork, celeriac pastrami, onion stifado, apple Hoisin sauce

Χοιρινό καρέ, παστράμι σελινόριζας, κρεμμύδια στιφάδο, Hoisin σάλτσα μήλου

SKIRT STEAK | ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ 30.0

Beef Black Angus, Romanesko, bisque sauce, potato roll, thyme

Μοσχάρι Black Angus, Romanesko, σάλτσα μπισκ, ρολό πατάτας, θυμάρι

RIB EYE 38.0

Black Angus Uruguay, Foie gras sauce, wild mushrooms, celeriac puree with pistachio

Black Angus Ουρουγουάης, σάλτσα Foie gras, άγρια μανιτάρια, πουρέ σελινόριζας με φυστίκι Αιγίνης

CHICKEN | ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 22.0

Chicken, fregola, raisins, crispy prosciutto, hazelnut, gorgonzola

Κοτόπουλο, φρέγκολα, σταφίδες, τραγανό προσούτο, φουντούκι, γκοργκοντζόλα

MOUSAKKA | ΜΟΥΣΑΚΑΣ 19.5

Braised lamb, eggplant cream with pine nuts, potato, eggplant, béchamel sauce, fresh truffle, nutmeg oil

Σιγομαγειρεμένο αρνί, κρέμα μελιτζάνας με κουκουνάρι, πατάτα, μελιτζάνα, μπεσαμέλ, φρέσκια τρούφα, λάδι μοσχοκάρυδου

PORTOBELLO 18.0

Grilled portobello, cauliflower puree, black garlic, pickled mushroom, potato roll

Ψητό πορτομπέλο, πουρές κουνουπίδι, μαύρο σκόρδο, πίκλα μανιτάρια, ρολό πατάτας

DRY AGED & WAGYU CUTS **ΚΟΠΕΣ ΞΗΡΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ & WAGYU**

ENTRECÔTE, FRANCE 35 DAYS 1KG 55.0
ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ, ΓΑΛΛΙΑ 35 ΗΜΕΡΩΝ 1KG

T-BONE, FRANCE 35 DAYS 1KG 60.0
T-BONE, ΓΑΛΛΙΑ 35 ΗΜΕΡΩΝ 1KG

WAGYU A5 STRIPLOIN, KAGOSHIMA 200GR 90.0
WAGYU A5 STRIPLOIN, ΚΑΓΚΟΣΙΜΑ 200GR

STRIPLOIN MS5, AUSTRALIAN 250GR 42.0
STRIPLOIN MS5, ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ 250GR

SIDES

PUREE | ΠΟΥΡΕΣ 5.0

Miso sweet potato lime / Cauliflower / Celery root
Γλυκοπατάτα με miso και λάιμ / Κουνουπίδι / Σελινόριζα

VEGETABLES | ΛΑΧΑΝΙΚΑ 5.0

White and green asparagus / Colourful beetroots / Country potatoes
Λευκά και πράσινα σπαράγγια / Πολύχρωμα παντζάρια / Πατάτα σπαστή (country)

FRESH TRUFFLE | ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ 5.0

DESSERTS | ΓΛΥΚΑ

PEACH | ΡΟΔΑΚΙΝΟ 13.0

Peach textures, coconut crumble, lime foam, meringue, peach sorbet
Υφές ροδάκινο, κραμπλ καρύδας, αέρας λάιμ, μαρέγκα, σορμπέ ροδάκινο

CITRUS TARTE | ΤΑΡΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ 12.0

Pate Sablee, kaffir lime, yuzu curd, citrus confit, chili honey, walnut pastel, tangerine sorbet

Pate Sablee, kaffir λάιμ, yuzu curd, confit εσπεριδοειδών, μέλι τσίλι, παστέλι καρύδι, σορμπέ μανταρίνι

MATCHA ECLAIR 13.0

Crunchy eclair, white chocolate namelaka, matcha, crunchy bitter chocolate, milk chocolate ice cream, pineapple, pepper

Τραγανό eclair, namelaka λευκής σοκολάτας, matcha, τραγανή μπίτερ σοκολάτα, παγωτό σοκολάτα γάλακτος, ανανά, πιπέρι

INFO

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ & ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙ.
We use olive oil for cooking and sunflower oil for frying.

*ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ *Frozen product

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΩΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ : ΘΕΩΔΩΡΟΣ ΜΠΑΡΖΟΥΚΑΣ . In charge: Theodoros Barzoukas.

ΦΠΑ ΤΑΧ Α, 9%-17%. ΥΠΑΡΧΕΙ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ. Complaint forms are available at the exit.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received.

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ, ΠΡΙΝ ΤΗ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ, ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ.

Please inform your server, before placing your order, of any food allergies or intolerance



FOOD & MOOD

RODAPANTHI